

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría comprobar el original.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE REGIRÁ LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE RACIONES DE COMIDA Y BEBIDAS AUTOCALENTABLES PARA EL PERSONAL DEL CUERPO DE BOMBEROS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1. OBJETO

El presente documento tiene como fin establecer las condiciones técnicas que deberá cumplir el suministro de raciones de comida para el personal del Cuerpo de Bomberos de la Comunidad de Madrid.

Todas las raciones o bebidas suministradas cumplirán la normativa vigente en materia de Sanidad y Consumo.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las raciones podrán ser de dos tipos:

- Desayunos
- Almuerzos y/o cenas

Adicionalmente, también se determina el suministro de bebidas autocalentables.

A continuación se establecen las características técnicas de estas raciones y bebidas.

2.1. Desayunos

Cada ración de desayuno estará compuesta por los siguientes elementos:

- 1 pieza de bollería con una masa igual o superior a 70 gramos.
- 1 sándwich con una masa igual o superior 80 gramos.
- 1 zumo de naranja envasado con un contenido igual o superior a 200 ml, o 1 pieza de fruta
- 1 Café latte o chocolate, con un contenido igual o superior a 200ml. La modalidad de suministro de estas bebidas ha de ser en envases con posibilidad de autocalentar la bebida sin necesidad de ningún medio exterior (bebidas autocalentables).

2.2. Almuerzos y/o cenas

Para estas raciones se establecen menús con el siguiente contenido

- 1 Entrante (crema o entrante de cocina):
 - Crema (ejemplos: gazpacho, salmorejo, vichyssoise, crema de calabacín, etc...) con un contenido igual o superior a 250 ml, envasado y listo para comer.
 - Entrante de cocina a base de carbohidrato o ensalada (ejemplos: arroz con verduras, lentejas, judías, pasta, menestra de verduras, ensalada César con pollo, etc...) envasado y listo para comer con una masa igual o superior a 250 gramos.
- 1 Plato principal a base de proteína (ejemplos: lacón a la gallega, jamón asado con salsa barbacoa, pavo a las hierbas, pollo a la plancha con compota de tomate, pavo plancha con salsa cajún, etc...) envasado y listo para comer con una masa igual o superior 250 gramos.
- 1 pieza de fruta o 1 Postre dulce
- 1 Bebida isotónica, con un contenido igual o superior a 33 cl.

No se admite, dentro de estas raciones, el suministro de sándwiches. Solo con el consentimiento previo y expreso del Responsable de la Dirección General de Emergencias de la Comunidad de Madrid encargado del seguimiento de este contrato, se admitiría el suministro de este tipo de elementos como entrante o plato principal.

2.3. Bebida autocalentable

Podrá solicitarse, de manera independiente, unidades individuales de bebidas autocalentable. El contenido de cada unidad será igual o superior a 205 ml. Se asegurará el suministro de bebida autocalentable de las variedades café, café con leche, cappuccino y chocolate.

3. CONDICIONES GENERALES DE ENTREGA DE LAS RACIONES Y BEBIDAS AUTOCALENTABLES

Todos los productos se entregarán envasados con el etiquetado completo, siguiendo la normativa en vigor para platos preparados envasados debiendo hacer especial hincapié en los potenciales alérgenos existentes. Se exceptúa de lo anterior la bollería artesana que, dado el caso, se suministre.

Todas las bebidas o productos llevarán el menaje necesario para su degustación (tenedor, cuchillo, etc.)

Cada café se entregará con un sobre de azúcar y sacarina.

Cada ración incluirá una servilleta.

La variedad y calidad de las raciones se corresponderá con la oferta presentada por la empresa adjudicataria.

El contratista velará para que tanto la selección de productos, su preparación y envasado, aseguren la adecuada conservación de las raciones.

4. TIEMPO DE ENTREGA

Las raciones y bebidas autocalentables deberán estar preparadas y listas para su recogida en un plazo máximo de 2 horas desde la realización del encargo.

En encargos planificados, entendiéndose aquellos no sujetos a disponibilidad inmediata y comunicados con una antelación mínima de 24 horas, las raciones deberán ponerse a disposición de la Administración a la hora de recogida indicada en el encargo.

5. ESTIMACIÓN DE RACIONES Y BEBIDAS AUTOCALENTABLES A SUMINISTRAR

En la tabla incluida a continuación se estima el número de unidades (raciones y bebidas autocalentables) anuales a suministrar bajo este contrato.

	Nº unidades anuales
Desayuno básico	1.450
Comida o cena	2.300
Bebida autocalentable	800

Esta estimación ha de entenderse como una mera aproximación, sin que la Administración esté obligada a hacer efectiva la totalidad de raciones estimadas ni el reparto planteando. Las raciones se suministrarán en función de las necesidades reales que se presenten a lo largo de la vigencia del contrato, y de acuerdo al presupuesto asignado al mismo.

La Administración realizará encargos sucesivos a lo largo de la vigencia del contrato, en función de las necesidades que surjan en el Cuerpo de Bomberos.

6. OTRAS CONDICIONES

6.1. LUGAR DE RECOGIDA DE LAS RACIONES Y BEBIDAS AUTOCALENTABLES

Las raciones y bebidas objeto de este contrato deberán ponerse a disposición de la Administración, para su recogida, en la instalación del contratista, ubicada en la Comunidad de Madrid, que éste determine como lugar principal de recogida de los suministros. Esta instalación ha de encontrarse a menos de 30 km por carretera y a menos de 25 minutos de trayecto por carretera en vehículo en la modalidad de conducción ordinaria, de las dependencias de la Dirección General de Emergencias ubicadas en la carretera N-VI, PK 21,800, Las Rozas de Madrid, CP 28230. Este criterio relativo a las instalaciones del contratista se ha establecido como solvencia técnica dentro del pliego de cláusulas administrativas que rige este contrato.

En el caso de que el contratista dispusiera de otras instalaciones en la Comunidad de Madrid con diferente ubicación al lugar principal de recogida, durante el proceso de encargo el contratista indicará a la Administración la posibilidad de seleccionar la ubicación de recogida que mejor se ajuste a sus necesidades, fijándose la seleccionada por la Administración como ubicación de recogida.

6.2. SOLICITUD DE PEDIDOS

Los pedidos serán solicitados vía telefónica, a través de los teléfonos de atención 24 horas que adjudicatario habilite al efecto. Cualquier modificación en los datos de contacto del adjudicatario deberán ser comunicados con antelación suficiente para asegurar la correcta ejecución del contrato.

El adjudicatario facilitará al responsable de la Dirección General de Emergencias de la Comunidad de Madrid encargado del seguimiento de este contrato, los teléfonos de atención 24 horas en un plazo máximo de 48 horas desde la entrada en vigor del contrato.

A petición de cualquier de las dos partes podrán habilitarse otros canales de solicitud de pedidos (vía email o similar). Esta posibilidad estará siempre sujeta al consentimiento previo y expreso del Responsable de la Dirección General de Emergencias de la Comunidad de Madrid encargado del seguimiento de este contrato.

6.3. PEDIDOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS

El número de pedidos de desayuno, comida o cena, y bebidas autocalentables, podrá variar entre 25 y 200 raciones, dependiendo del operativo a atender. Para un número mayor de pedidos, se consensuará con la empresa los tiempos de preparación necesarios, no pudiendo ser superiores a 2 horas adicionales.

6.4. ALTERNANCIA DE MENÚS

La empresa adjudicataria alternará los menús de modo que:

- En un mismo día las raciones de comida y cena sean de diferentes menús.
- Las raciones ofrezcan una variedad de menús a lo largo de la vigencia del contrato, garantizando la diversidad de raciones suministradas.

El contratista, en coordinación con el Responsable del Contrato, velará por que la alternancia de menús se ajuste a las planificaciones de trabajo del personal al que irán destinadas las raciones.

6.5. HORARIO DE LOS ENCARGOS

Los encargos podrán realizarse a cualquier hora del día y en cualquier día de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. En consecuencia, los encargos podrán efectuarse cualquier día del año a cualquier hora del día.

6.6. MENÚS ESPECIALES

El adjudicatario estará obligado a atender peticiones de menús especiales, destinados a aquellos efectivos que precisen una dieta especial (celiacos, alérgenos, intolerantes a la lactosa o similar).

EL JEFE DE UNIDAD TÉCNICA
DE APOYO LOGÍSTICO

F mado d g almen e po IZQUIERDO HERNANDO CESAR
Fecha 2023 08 25 09 20

Fdo.: César Izquierdo Hernando.

EL DIRECTOR GENERAL
DE EMERGENCIAS

F mado d g almen e po CRISTOBAL MAYORAL PABLO
Fecha 2023 08 28 17 39

Fdo.: Pablo Cristóbal Mayoral

EL JEFE DEL CUERPO
DE BOMBEROS

F mado d g almen e po PEREZ CULEBRAS JUAN CARLOS
Fecha 2023 08 28 14 14

Fdo.: Juan Carlos Pérez Culebras